IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
28 OCT 1938

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 27 OCTOBRE — N° 2313 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1930 — Breveté S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX — N° 2.313 — Paris, 27 Octobre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

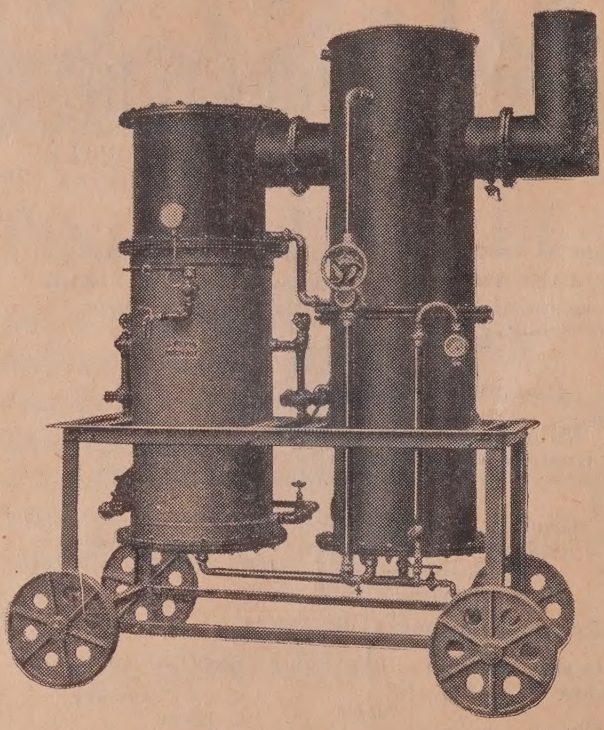
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-82

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, nº 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE, 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

Nº 941

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 ——— Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte

500 planches en couleurs

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.

Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant

Remise de 20 °/o

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (V^e^)

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-&-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la reconstitution des terrains difficiles

Calcaires — à court-noué — secs — humides — salés, etc...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 — 150.15 — 161^{49} — 125^{7} — 44.53 — Col. × Berl. — 110-99, etc.

196^{17} Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe

Renseignements et examen gratuits des terrains

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

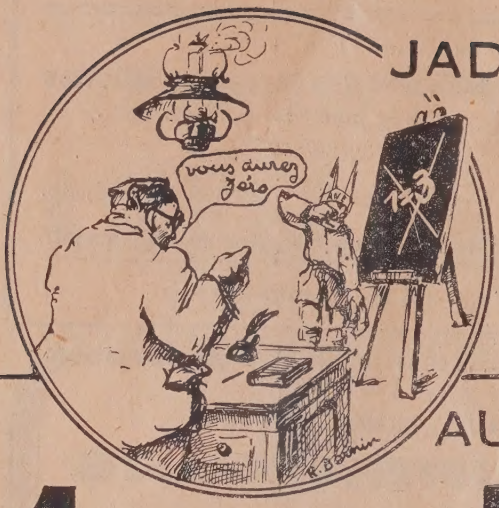
L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES



AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours :* 195 852

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.313 Paris, 27 Octobre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Prof. P. Marsais . . . . . Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques. Le point de vue français 397

Michel Flanzy . . . . . Aperçu historique sur le vignoble et les vins de l'Aude (*suite et fin*) 404

Harry A. Caddow . . . . . Programme de stabilisation du marché des vins aux Etats-Unis 410

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 412

R. de Saint-Charles . . . . . Le vignoble beaujolais. 415

Georges Bord . . . . . Région des grands vins blancs de Bordeaux . . 415

Jacques Prieur . . . . . La Gazette de Bourgogne 417

Sucrage des moûts aptes à produire des vins blancs ou rouges à appellation contrôlée en Gironde et en Dordogne. — La réglementation du commerce des jus de fruits et légumes. — Les producteurs de jus de fruits français. — Exposition générale d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France. — **Erratum**. 418

Revue commerciale :

Cours des vins. 421

Cours des principaux produits. 422

ÉTABLISSEMENT D'UNE MÉTHODE GÉNÉRALE D'ÉTUDE DES QUESTIONS AMPÉLOGRAPHIQUES (1)

Le point de vue français

L'étude des questions ampélographiques doit être limitée à la connaissance des *cépages*, types ou variétés de vigne existantes, proposées à la culture. Il ne saurait s'agir ici d'énumérer et d'examiner les problèmes posés pour la création de cépages nouveaux, que ce soit par sélection ou par hybridation artificielle. Ces problèmes sont du domaine de la Génétique, science très importante et très utile pour la viticulture, mais qu'il faut séparer de l'Ampélographie, qui s'occupe de la *description* des vignes destinées à peupler le vignoble.

(1) Rapport présenté au Congrès international de Viticulture, Lisbonne, 15-23 octobre 1938.

C'est du moins dans ce sens restrictif que le rapporteur français envisagera la question soumise à l'examen de la première section de ce Congrès.

***

Le nombre des cépages cultivés, déjà très important au siècle dernier, s'est accru considérablement, du fait des échanges effectués entre les régions viticoles, de l'action du climat, du sol et des pratiques culturales nouvelles, du fait de la sélection exercée par les viticulteurs eux-mêmes et aussi du fait des croisements dirigés, réalisés pour obtenir de nouveaux hybrides et de nouveaux métis. Ces créations nouvelles ont été stimulées par l'invasion du vignoble par l'Oïdium, le Phylloxera, le Mildiou et les autres parasites introduits au cours des quatre-vingt-dix dernières années en Europe.

La tâche que les premiers amélographes s'étaient tracée :

Obtenir pour chaque type de vigne cultivée, une description monographique, un *signalement* donnant les caractères individuels aussi détaillés que possible et répondant à un questionnaire aussi méthodique et complet que faire se pourra ;

Confronter ces signalements, dans le but de découvrir les *synonymies* toujours très nombreuses qui existent, pour arriver à une *mononymie* souhaitable ;

Décrire, suivant un plan uniforme et accepté par tous, les cépages ainsi réduits en nombre, en classant ces monographies de telle sorte que la découverte d'un cépage, recherché pour certaines de ses qualités, soit rendue facile et rapide ;

Cette tâche, qui comprend l'ensemble des questions ampélographiques, doit être celle que le Congrès voudra réaliser, en tenant compte des événements passés, qui ont fait que le problème, plusieurs fois posé, n'a pu être encore résolu.

Nous apportons ici la collaboration des ampélographes français qui bien avant, mais surtout depuis le XVIIIe siècle, ont étudié la question que les organisateurs de cette Assemblée ont mise à l'ordre du jour de nos travaux.

***

Tout d'abord, les procédés de description dont nous disposons aujourd'hui doivent faire donner la préférence à la création d'un catalogue général des cépages du monde, sur la constitution d'une collection universelle des vignes cultivées. Il est plus aisé de faire faire, par des ampélographes qualifiés, dans chaque région viticole, un inventaire complet du peuplement du vignoble, la description des vignes exploitées, accompagnée du maximum de renseignements chiffrés ou figurés, coloriés, et de rassembler ces signalements, que de faire végéter en un lieu, d'ailleurs difficile à choisir et différent de l'habitat naturel de la plupart d'entre eux, ces cépages de provenances les plus diverses. Il serait, en outre, bien incommode de venir examiner ces cépages-types, dont le nombre aurait été pourtant considérablement réduit en tenant compte des synonymies, dans la collection souvent très éloignée de la résidence des intéressés, alors que

l'envoi du catalogue descriptif en tous lieux est du domaine des possibilités courantes.

C'est la réalisation de cette description des cépages qui offre des difficultés, du point de vue pécunier surtout. Mais ces difficultés ne sont pas insurmontables ; nous espérons le démontrer en prenant argument d'œuvres de ce genre déjà réalisées, en France notamment.

Grâce aux travaux des ampélographes qui se sont inspirés des idées des fondateurs de la nouvelle doctrine : Pierre de Creszenci (1471), de Herrera (1513), Rui Fernandez (1531), Olivier de Serres (1600), Sachs (1661), grâce aux progrès réalisés, au XVIIIe siècle, par Duhamel du Monceau, l'abbé Rozier, Dupré de Saint-Maur, au commencement du XIXe par don Simon de Rojas Clemente y Rubio, Boutelou, Chaptal et Bosc, de Champagny, Hardy, Bouchardat, etc., le comte Odart put tenter, à la Dorée près Tours, de réaliser une collection décrite dans son « Ampélographie universelle ». Cette collection n'eut pas un sort plus heureux que celles que l'abbé Rozier, en 1780, avait tenté d'établir d'abord à Beauséjour, près de Béziers, puis à Bordeaux, entre la porte d'Aquitaine et celle des Célestins. De même, la collection créée à la pépinière du Luxembourg par Chaptal et Bosc, avec son annexe du jardin des Chartreux de la rue d'Enfer, pour laquelle Bouchardat, en 1852, relevait la présence de 2.050 cépages représentés par 4.100 souches, a été dispersée, transportée en partie, sous le second Empire, au Jardin d'acclimatation du Bois de Boulogne, plus tard reconstituée très partiellement par son ancien directeur, Hardy, au jardin du Hamma, d'Alger. Mais les précieux documents relatifs aux vignes rassemblées dans ces collections célèbres nous restent, fort heureusement, sous forme de description, de peintures de raisins et de feuilles dues à des artistes fameux : Redouté, Poiteau, Baudry de Balzac, Turpin, Bessa.

La collection de Louis Bouschet de Bernard, à la Calmette, qui comptait 1.100 souches en 1840 ; celle de Bouchereau au Château Carbonnieux en Médoc (400 variétés), celles de Cazalis-Allut, à Aresquière près Frontignan, du comte de la Murinais, à Saint-Jean-de-Beauregard, d'Audibert, à Tarascon, de Régnier, à Avignon, de Baumann, à Bollwiller, d'Henri Marès, à Launac, d'Ysarn de Capdeville, à Saint-Martial, près Montauban, de Demerméty, à Dijon, de Fleurot, au jardin botanique de Dijon, de Burdin aîné, à Chambéry, n'existent plus qu'à l'état de souvenir. Elles ont permis à Bouchardat, d'établir en 1852, une liste de résistance relative à l'Oïdium comprenant 2.050 cépages considérés alors comme distincts les uns des autres. Elles ont permis aussi à Stotz d'écrire son ampélographie rhénane (1852), à Victor Rendu de publier son ampélographie française (1857). Après la Topographie de tous les vignobles connus, de Jullien (1816), ces ouvrages et ceux du Dr Guyot (Le vignoble français), du marquis d'Armailhac (Médoc), de Ladrey (Bourgogne), de Morelot (Bourgogne), de Louis Rouget (Jura), d'Henri Bouschet (Languedoc), de Pellicot (Var), de Petit-Lafitte (Bordelais) et du Dr Chapelle (Charentes), vérifièrent cette assertion de Stotz (1852) :

« *La composition d'une synonymie positive et d'une ampélographie générale ne peut être l'œuvre d'un seul homme ni même d'une seule génération.* »

Pulliat, lui-même, continuateur d'Odart, malgré la réalisation de sa collection de Chiroubles (Beaujolais, 406 cépages divers), malgré son traité magistral « Mille variétés de vigne », arrive à cette conclusion :

« *Pour arriver à la parfaite connaissance de tous les cépages... il est de toute nécessité d'avoir recours, dans chaque contrée viticole, à un ampélographe qui se soit occupé spécialement de l'étude des vignes de sa région. Cette manière de faire, lorsqu'on peut l'employer, est toujours plus sûre que les descriptions faites sur des sujets de collection.* »

Les maîtres ampélographes français recommandent donc, dès cette époque, l'étude des cépages dans leur habitat naturel, leur description aussi complète que possible. Les collections limitées aux cépages locaux fournissent les documents. L'œuvre de coordination peut alors être entreprise sur la base de ce travail *collectif*. C'est ce que Mas et Pulliat, Portes et Ruyssen, Foëx, Mouillefert, ont tenté avec des succès divers. Mais l'origine de leurs documents remontait aux entreprises fragmentaires d'ampélographes spécialisés pour une région bien définie : Louis Rouget pour le Jura ; Cazeaux-Cazalet pour la Gironde ; Durand, Guicherd, Adrien Berget pour la Bourgogne, Courtiller et Bury pour le Saumurois, Tacussel pour le Vaucluse, de Malafosse, Lapeyrouse pour le Midi, Castelli, Zacharewicz, Grec, Guérin pour le Sud-Est, et tant d'autres.

Les collections qui subsistaient au début du XX^e^ siècle sur le sol français : celle de l'École de Montpellier, créée par Foëx et Viala, développée par Ravaz, celle des Récollets de Saumur, créée par Courtiller, celle du jardin du Hamma d'Alger, celles des Écoles d'Ecully (Durand), de Beaune, d'Ondes (Tallavignes), celle de Mondovi en Algérie (Viala), de Thomery (Salomon), de Vaucluse (Tacussel), rendirent possible, avec les travaux des précurseurs, la refonte, sur un plan d'ensemble, d'une *Ampélographie générale* qui fut réalisée, de 1900 à 1910, par les auteurs que Pierre Viala sut grouper sous son autorité. Cette œuvre collective ne put être réalisée qu'avec le concours généreux de Victor Vermorel. C'est en suivant la méthode que nous indiquions tout à l'heure que l'Ampélographie Viala et Vermorel put être réalisée. On sait qu'elle comporte six gros volumes in-folio de 800 pages chacun, un dictionnaire et 500 planches en couleurs. C'est un ouvrage qui fait honneur à tous ceux qui y ont collaboré, choisis parmi les auteurs qui avaient une notoriété bien assise à l'époque où la réalisation du projet fut entreprise.

***

Il semble bien que l'Ampélographie Viala et Vermorel ait satisfait aux désirs de la Commission internationale d'Ampélographie qui, réunie à l'occasion du Congrès de Vienne, en 1873, avait, sur la proposition d'Hermann Goethe (Autriche-Hongrie), demandé que les ampélographes des divers pays se missent d'accord pour :

1° Jeter les bases d'une monographie des cépages.

2° Étudier et expérimenter toutes les vignes importées ou présentées comme nouvelles ; fixer leur valeur viticole.

3° Faire connaître les mauvais cépages pour en empêcher la multiplication et recommander la substitution de meilleurs plants.

4° Publier, comme travail préparatoire, un catalogue ampélographique général, à compléter au fur et à mesure des études postérieures.

5° Ordonner le catalogue définitif des cépages suivant un système naturel par familles ou suivant un classement artificiel d'après les caractères, de manière à permettre la reconnaissance facile et la détermination des variétés.

Le Congrès sait que cette proposition, reprise en 1900 par Georges Couanon, ne put être réalisée. L'inscription à l'ordre du jour de notre réunion de la question « Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques » nous autorise à penser que nous l'étudions pour aboutir à la *création d'une Ampélographie universelle*. Notre contribution à cette création utile est acquise ; l'œuvre réalisée par Pierre Viala et Victor Vermorel peut servir de point de départ ; il suffirait de la corriger, de la compléter, mais nous pensons que les principes qui ont présidé à sa rédaction pourraient être adoptés par ce Congrès. Nous les résumons brièvement, tels qu'ils ont été établis par Pierre Viala lui-même, croyant que l'échange de vues nécessaire sera plus rapide et plus précis si l'on part de bases techniques qui ont été déjà mises à l'épreuve. Pour ce faire, nous suivrons l'ordre des propositions du Comité international de 1873.

***

Plan d'une monographie des cépages. — Le plan proposé par Pierre Viala à ses collaborateurs est le suivant :

1° Synonymie. — Simple énumération, mais très complète, de tous les synonymes certains (!) ou douteux (?) et des régions où ils sont usités.

2° Bibliographie. — Indications successives et par ordre chronologique des auteurs qui ont parlé d'une façon autorisée du cépage : le titre et la date du volume, au besoin le numéro de la page et des planches ou figures, aussi bien pour les auteurs anciens ou modernes que pour les auteurs français ou étrangers.

3° Historique et origine. — Chapitre à développer et à argumenter d'après les documents originaux, les textes.... les traditions recueillies. Pour l'origine, les documents botaniques et les comparaisons géographiques en formeront la base.

4° Aire géographique. — Dissémination, importance culturale, importance vinicole, rôle dans l'encépagement des divers vignobles ; migrations du cépage.

5° Ampélographie comparée. — Étude détaillée et raisonnée de la synonymie. Comparaisons avec les autres cépages ou groupes de cépages voisins. Discussions des caractères ampélographiques du cépage et de ses variations : caractéristiques ampélographiques des formes. Époques de végétation : débourrement, floraison, véraison, maturité ; influences spéciales du milieu et de la culture. *Résumé* (comme conclusion et en quelques lignes, de la description ampélographique détaillée donnant l'essence des caractères typiques du cépage et de ses formes et énumérant les époques de débourrement, de maturité et d'aoûtement.

6° Culture. — Disposition des rameaux et des yeux fructifères. Sélection....

Déductions. Systèmes de taille et tailles en vert, suivant les milieux et les régions. Soins spéciaux de culture ; bouturage et disposition des racines. Affinité avec les porte-greffes américains. Influence du sol sur la végétation du cépage, sa fructification, sa durée. Influence de sa composition chimique. Fumure. Actions des arrosages et des pluies. Rendements. Influence du climat, aoûtement, débourrement, gelées de printemps, d'automne et d'hiver. Précocité de maturation. Sensibilité ou résistance aux maladies et aux parasites. Soins spéciaux ou traitements. Coulure constitutionnelle ou météorique. Rabougrissement constitutionnel, Insectes divers, Mildiou, Oïdium, Black-rot, Anthracnose, Pourridié, Pourriture, etc.

7° Vinification. — Soins spéciaux de vendange. Caractères spéciaux à rechercher dans la maturation pour les divers produits à obtenir (Vins divers ou raisins de table). Soins spéciaux de fermentation. Caractères des vins ; caractéristiques, qualités et défauts suivant les divers milieux, les divers terrains et les divers cépages combinés de l'encépagement ; influence de la composition chimique et physique du sol sur les vins produits. Durée, conservation et importance commerciale des produits du cépage (vin ou raisin)... Sensibilité ou résistance des vins aux maladies. Analyse de moût et de vin.

Description. — Description ampélographique (signalement) méthodique et détaillée de tous les organes suivant un plan et des termes uniformes. *A*) Souche : vigueur, tronc, écorce, racines. *B*) Bourgeon : caractères avant le débourrement ; caractères au bourgeonnement ; jeunes feuilles, jeunes grappes de fleurs... *C*) Rameaux : longueur, grosseur, forme, direction, coloration, ramifications ; rameaux herbacés..., rameaux aoûtés... ; mérithalles (longueur, stries, côtes, poils...), moelle, bois, nœuds, diaphragmes, vrilles... *D*) Feuilles : dimensions générales et dimensions relatives. Forme, épaisseur, lobes et sinus latéraux ou basilaire ; aspect du limbe ; face supérieure, coloration.. ; face inférieure, coloration, poils... ; dents ; nervures ; pétiole, longueur, force, coloration, sillon, poils, situation par rapport au plan du limbe... ; défeuillaison et teinte. *E*) Fruit. Grappes : situation et insertion sur les rameaux ; grosseur, forme, longueur, largeur ; pédoncule : forme, longueur, consistance à la maturité ; Râfle : teinte, forme et longueur des ramifications ; pédicelles, longueur, grosseur, bourrelet, pinceau, adhérence au grain. Grains : grosseur, forme (variation ou fixité dans la même grappe), coloration extérieure et aspect (pruine, ombilic...), consistance ; peau : épaisseur, élasticité, matière colorante... ; pulpe ou chair : consistance, coloration intérieure ; jus : abondance, saveur, goûts spéciaux ; nombre, grosseur et forme des pépins (graines).

Etude et mise en expérience des vignes nouvelles. — Mesure de leur valeur viticole. — Nous avons dit que le rassemblement dans une collection universelle des cépages de toutes provenances nous paraissait pratiquement impossible. Il est pourtant utile de connaître le comportement d'une vigne nouvellement signalée à l'attention des ampélographes, dans les milieux différents. Par exemple, la mise au jour d'un cépage à raisin de table très précoce, en Hongrie, intéresse les ampélographes français, qui désirent savoir comment ce cépage réagira aux conditions de sol et de climat, de culture aussi différentes

de celles de son pays d'origine. Cette étude demande du temps et des observations méthodiquement poursuivies. Ce devrait être le rôle d'organismes d'État (Établissement d'enseignement ou Station de recherches) de faire cette étude et cette mise en expérience. En France, l'École nationale d'Agriculture de Montpellier nous paraît tout indiquée pour apporter la collaboration demandée.

Détection des mauvais cépages et substitution de cépages meilleurs. — La réglementation française est déjà entrée dans cette voie. Le problème de la qualité, la protection des appellations d'origine contrôlée, étudiés en France, fournissent des renseignements suffisants. La collaboration des stations de recherches viticoles et des stations œnologiques françaises serait indispensable sur ce point. L'œuvre de propagande appartiendrait aux fonctionnaires de l'agriculture et aux organes spécialisés.

Publication d'un catalogue général. — Nous pensons qu'un texte, limité à la liste des noms et des synonymes, ne peut ici suffire. La description, faite suivant le plan que nous avons indiqué, non plus. La représentation coloriée des grappes, des feuilles, des sarments, est indispensable. Des chiffres, des mesures, des analyses chimiques sont nécessaires.

Sans doute, l'établissement d'une liste des cépages à décrire s'imposera. Mais elle n'a d'autre valeur que celle d'une table des matières. C'est une Commission, où les divers États viticoles seraient représentés par *un* ampélographe (Commission analogue à celle du Dictionnaire de l'Académie française), qui aura la mission de la rédiger, suivant les propositions de chaque pays intéressé. La découverte des synonymes ne pourra être faite qu'après la description monographique de chacun des cépages inscrits.

Classement des monographies. — L'ordre de publication des monographies sera, en premier lieu, l'ordre géographique, et, pour chaque région, un sous-classement sera fait d'après la couleur des raisins, par exemple. Mais plusieurs classements s'imposeront, les raisons pour lesquelles les renseignements, sur un cépage, sont recherchés, variant avec le caractère envisagé. Par exemple : cépages d'abondance ou de qualité, raisins précoces ou tardifs, variété résistante ou sensible ; raisin de table ou raisin de cuve, etc. Chaque cépage réapparaîtra donc plusieurs fois, sur des listes ou des tables groupant les variétés d'après un ou plusieurs caractères, qui varieront pour chaque liste ou table.

Mais les monographies seront plus utilement classées, croyons-nous, en groupant les cépages par régions naturelles, ou, s'il s'agit de cépages créés artificiellement, par époques de maturité des raisins, suivant la classification établie par de Gasparin, Pulliat, etc. (sommes de température nécessaires du débourrement à la maturation).

***

La réalisation matérielle de ce projet exigera des sommes importantes ; l'exécution des planches en couleurs sera particulièrement onéreuse ; mais nous pensons que ces planches sont indispensables et qu'elles seront au nombre de plusieurs centaines. La collaboration bénévole des ampélographes de tous pays peut être escomptée, pensons-nous, puisqu'il s'agit d'une œuvre d'intérêt

général. L'autorité directrice pourrait être confiée à un comité très restreint ; la difficulté relative à son choix serait supprimée si la Commission prévue ci-dessus acceptait la méthode choisie par Pierre Viala, avec ou sans de légères modifications.

Les sommes nécessaires à cette réalisation pourraient être produites par des contributions de chacun des États représentés à ce Congrès.

Pour la gestion de cette entreprise, nous pensons que l'organisme viticole international qualifié ne peut être que l'Office International du Vin.

Pr P. Marsais.

APERÇU HISTORIQUE SUR LE VIGNOBLE ET LES VINS DE L'AUDE (1)

PÉRIODE CRITIQUE

D'années en années, le vignoble s'accroît sensiblement passant à 56.914 hectares en 1839 ; 67.157 hectares en 1843 ; 67.233 hectares en 1844. Les productions respectives étaient 800.000, 682.124 et 594.538 hectolitres. Mais en 1845, 73.753 hectares sont complantés et cette augmentation de 10 p. 100 porte exclusivement sur l'arrondissement de Carcassonne-Castelnaudary. Cette année-là, la récolte s'élève à 809.413 hectolitres. Mais, aussitôt une régression dut se produire, puisque, au moment où apparaît *l'oïdium*, 64.000 hectares seulement sont complantés. Le vignoble paraît se stabiliser à ce chiffre avec une production voisine de 1.000.000 d'hectolitres. Que va devenir notre vignoble victime de la maladie ? Le 9 août 1852, une circulaire ministérielle indiquait la cause de la maladie, envoyait des missions dans les vignobles infestés, prescrivait l'enquête la plus minutieuse dans le département. Le rapport de la Commission cantonale de Coursan nous apprend que la maladie est apparue officiellement dans l'arrondissement fin juin 1851. Elle devait être générale dès 1852.

Tout le monde participe à la lutte contre le mal qui fait rage. Dès 1854, les traitements au soufre se généralisent, la maladie est vaincue. On jugera de l'importance du mal en sachant que, pour 63.000 hectares, la production est tombée de 1.000.000 d'hectolitres en 1851, à 160.000 en 1856.

Après cette crise les crus du département continuaient à se faire connaître avantageusement. En 1867, M. de Fontanelles nous dit : « Ce département produit de fort beaux vins, riches de couleur, de vinosité et très corsés. Ceux des meilleurs crus acquièrent de la qualité en vieillissant, *mais ils ne gagnent pas une faveur de prix suffisante pour qu'on doive les conserver longtemps ; ils sont au reste trop recherchés* pour les services qu'ils rendent en donnant du

(1) Voir *Revue*, n° 2.311, p. 345 et 2.312, p. 373.

corps aux vins légers et de bon goût qu'on dirige très souvent, sous le nom générique de Montagne, à Paris et dans le Nord, et sous celui de Petit Narbonne à Bordeaux, servant de base, dans cette dernière ville et dans ses environs, à une quantité considérable de mélanges qu'on expédie un peu partout sous le vocable de côtes de Bourg, côtes Palus, de divers crus ou encore de vins de cargaison. »

« Enfin, les vins de l'Aude, plus connus généralement sous la dénomination de *Narbonne de deuxième, troisième qualité*, de *vins du Minervois ou de Montagne* sont très recherchés par une bonne partie de l'Europe pour les divers usages que nous venons de dire. Nul vin ne se prête mieux à tous ces mélanges ; il se produit même à cet égard un phénomène singulier : c'est que ce genre de vin, tout en communiquant la richesse de son corps aux vins légers, ne nuit pas à leur bouquet, mais le rend tout au contraire plus apparent.

« Il y a un côté fâcheux à la faveur dont jouit le bon vin de cette contrée, c'est que les crus *recommandables ne s'étendent pas ;* et que les vins communs cherchent de plus en plus à s'abriter sous la réputation des *Fitou, Lapalme, Leucate* et quelques autres. Il se passe dans ce pays ce qui se fait trop malheureusement un peu dans presque tous les vignobles français : *c'est la funeste tendance qu'a le producteur à remplacer la qualité par la quantité*, dans l'espoir qu'un succès dû à un titre respectable, se répandra sur des produits qui cessent de l'être. »

Quant à la Blanquette, M. Cazalis-Allut dit à cette époque : « J'ai ouï dire à un gourmet distingué que si la Blanquette de Limoux se vendait aussi bien clarifiée que le Champagne, elle serait plus recherchée que ce dernier vin.

« Il y a peut-être de l'exagération dans ce jugement, mais il est certain que la Blanquette de Limoux parfaitement clarifiée est un vin délicieux, qui est digne de figurer sur les meilleures tables. »

Mais voici le phylloxéra. — Dans quel état trouve-t-il notre vignoble ? En 1874, il y a dans le département 110.223 hectares plantés en vigne. La production s'est élevée à 4.289.317 hectolitres. Depuis 1850, l'augmentation du vignoble et du rendement est sensible. Tous les crus précédemment cités subsistent encore et s'obtiennent toujours par un mélange suffisant de cépages. Mais le vignoble de plaine s'est considérablement accru dans tout l'arrondissement de Narbonne surtout. Ici l'Aramon tend à se substituer à tous les autres cépages. Son vin donne d'ailleurs d'excellentes eaux-de-vie et trois-six.

Les dégâts phylloxériques apparaissent en 1879. On essaie de sauver la vigne française. En vain, les traitements au sulfure de carbone se perfectionnent et se généralisent. La victoire définitive n'est atteinte que par le sacrifice du plant direct. Le porte-greffe, de souche américaine, s'installe définitivement : en même temps le nombre de variétés s'amenuise.

Mais en 1880, *le mildiou*, à son tour, étend ses ravages. Tout en recherchant un traitement curatif, on conseille la plantation de cépages résistants sans plus se préoccuper de la qualité du vin. D'abord résister au mal, peu importent les produits obtenus. Cette lutte contre les cryptogames marche de pair avec la lutte phylloxérique. Nos populations suivent passionnement les efforts de

tous les chercheurs, elles sont prêtes à tous les sacrifices afin que leur vin soit conservé.

Nos vignobles avaient eu la chance de n'être atteints qu'après l'Hérault et le Gard. Alors que ces départements avaient déjà des récoltes squelettiques, le nôtre connaissait encore des productions normales. On a donc planté davantage, recherché les rendements extraordinaires pour suppléer à la carence des autres départements gros producteurs. Les prairies et terres à céréales ont porté des vignes. Cette tendance fut d'autant mieux encouragée que l'immunité des vignes plantées dans les sables du littoral y incitait. Dans ces conditions, le vieux vignoble des montagnes, des coteaux, se transformera peu à peu en trop d'endroits en vignobles de plaines, causant ainsi un très grave préjudice à la réputation de nos crus.

C'est au cours de cette période que dans nos plaines l'Aramon devient le cépage de base.

C'est aussi au cours de cette période d'évolution que *les vins des montagnes des Corbières tinrent à se créer une personnalité sous le nom de vins des Corbières et englobèrent sous ce nom générique tous les crus du pays et des montagnes des Corbières.*

Mais, c'est au cours de cette période que la sophistication des vins devait progresser remarquablement, au point que lorsque les vignobles furent reconstitués, le spectre de la surproduction — aux causes si multiples — s'étendit sur notre beau vignoble. Le consommateur connut les vins de synthèse et le pur jus de raisin suivit le chemin du ruisseau ou de la rivière. La misère peu à peu s'installa au foyer de nos viticulteurs. Tout cela aboutit aux événements de 1907 et à cette Confédération Générale des Vignerons, dont vous a si magnifiquement entretenus M. de Brignac.

RÉGIME DES APPELLATIONS ET AVENIR DES VINS DE L'AUDE

Aujourd'hui encore, la gamme de nos vins de l'Aude se présente toujours étonnante avec les vins rouges, les vins blancs, les vins rosés et les vins de liqueur.

Voici d'abord les vins des plaines alluviales du Coursannais et d'autres lieux, vins si calomniés, mais si frais et légers, qu'ils constituent le type idéal du bon vin d'été.

Les vins du Carcassonnais, fruités, de couleur rouge cerise.

Les vins du Limouxin, dont la réputation n'est plus à faire. Ils ne valent sans doute pas ceux d'autrefois, parce que l'encépagement s'est simplifié ; mais certaines années ce cru peut surpasser encore tous ceux du département.

Et pour couronner la gamme des vins rouges, voici les deux crus à appellation d'origine du département le *Minervois* et les *Corbières* qui s'étendent en partie, le premier dans le département de l'Hérault, le deuxième dans le Roussillon, créant ainsi entre ces régions et grâce au département de l'Aude une réelle communauté viticole.

Les vins du cru Minervois, dont le degré varie de 10 à 12°, parfois 13°, ont une robe rouge vif, d'une nuance rubis particulière. Ils ont un bouquet

caractéristique. La finesse, le fruité et la souplesse de ces vins tiennent à l'heureux mélange de cépages noirs dominants et d'une faible proportion de cépages blancs. Ceux-ci sont constitués par les Terrets blancs et gris et les Piquepouls. Ceux-là par le Carignan représentant l'encépagement de base, le Terret noir, le Grenache et le Cinsaut. Ces vins rappellent nos Bordeaux avec toutes leurs fragilités, mais toutes leurs bontés.

Les vins des *Corbières* titrent en moyenne 11°, mais atteignent souvent 13 et 14°. Ils ont une robe rouge vif dans les zones schisteuses, plus foncée et plus bleutée dans les zones calcaires ; fruités et frais dans les schistes, surtout à mesure que l'altitude augmente, plus capiteux dans les autres régions, ils constituent une catégorie bien spéciale, facilement reconnaissable, surtout par la pointe de rancio si caractéristique, apportée par le Grenache.

L'encépagement de base comprend le Carignan, le Grenache, une faible proportion de Terret noir, mais le vignoble, grâce aux caractères du sol et du climat, est très varié. On y trouve le Val-de-Dagne, aux vins délicats rappelant ceux du Limouxin ; les Hautes-Corbières du canton de Durban, le versant maritime avec Leucate et Fitou, le versant roussillonnais du canton de Tuchan. Tous ces terroirs donnent des vins à la robe remarquable où se jouent toutes les teintes rubis et grenat ; tous capiteux, bouquetés, rudes quand ils sont jeunes, mais si moelleux après quelques mois de vieillissement. Autrefois, les Allemands estimaient et importaient de préférence ces vins qui, par beaucoup de caractères, rappellent certains crus de Bourgogne.

Et à peu près dans toutes les régions du département, mais de préférence sur les terrains exceptionnels des Hautes-Corbières roussillonnaises et de leur versant maritime s'élaborent de remarquables vins de liqueur : Grenaches, Rancios et Muscats. Ceux-ci en certains lieux sont vraiment des vins exceptionnels par leur arome, leur fruité et leur douceur. *Quant au cru de La Palme, il bénéficie, sous le titre de cru de Rivesaltes, de l'appellation contrôlée depuis l'arrêté du 13 janvier 1938.*

Enfin la délicieuse *Blanquette de Limoux*, dorée et légère, doucement mousseuse, est un régal pour les yeux, un plaisir pour le goût. Elle couronne dignement cette belle série des vins de l'Aude qui nous conduit du petit vin de plaine aux vins les plus précieux.

Il est curieux de noter que c'est sous le régime le plus sévère que notre cru de Blanquette a, par décret du 18 février 1938, son *appellation contrôlée*. En son temps, j'ai formulé quelques observations sur ce décret ; nous n'y reviendrons pas.

Quelle est la situation présente des crus *Corbières et Minervois* ? On sait que c'est en application des lois du 6 mai 1919 et du 22 juillet 1927 que ces crus bénéficient de l'appellation simple.

Le décret-loi du 30 juillet 1935 instituant l'appellation contrôlée place nos vins dans une situation fort délicate. C'est d'ailleurs en prévision de toutes ces difficultés et persuadés que nos crus n'avaient qu'avantages à devenir contrôlés, que nous avions établi les caractéristiques minima des vins dignes d'une appellation contrôlée.

Qu'on prenne garde à ceci. Nous avons actuellement deux appellations d'origine : l'appellation simple et l'appellation contrôlée. L'évolution qui se produit chez nous à ce sujet est significative. En vertu de la loi Chouffet du 13 janvier 1938, le Ministre de l'Agriculture a pris au mois d'avril des décrets supprimant dans la région à appellation d'origine l'appellation simple pour ne laisser subsister que l'appellation contrôlée.

Mais croît-on que la mesure étendue aux régions à double appellation ne va pas être généralisée ? Sans la vigilance de M. Castel, la question serait réglée contre nos appellations depuis le début de juin. Ne nous illusionnons guère. La suppression n'est que remise, parce qu'ici interviennent des considérations qui dépassent le cadre de notre législation nationale. Nous avons déjà eu l'occasion de les préciser devant le Comice Agricole de Narbonne.

Croit-on, en effet, que l'étranger ne va pas à son tour choisir les deux appellations que nous lui offrons et donner sa préférence à l'appellation contrôlée. ? Dans ses tarifs douaniers, le régime préférentiel ne va-t-il pas jouer en faveur des vins à appellation contrôlée puisqu'il offre — d'après les caractères mêmes de cette appellation — plus de garanties qualitatives ? Nos Corbières et Minervois ne vont-ils pas d'ici peu de temps subir des tarifs douaniers prohibitifs ? Le régime douanier belge modifié par arrêté du 31 janvier 1936 nous donne cette crainte.

Le 4 mai 1937, M. Castel, discutant des avantages de l'une et l'autre appellation, conseillait : « de rester dans l'expectative en attendant que la question de la coexistence des deux appellations soit solutionnée ». Il ajoutait : « Si les viticulteurs considèrent qu'ils ont avantage ou qu'il est de leur intérêt de demander l'appellation contrôlée, nous serions à leur disposition pour la solliciter à nouveau. »

Or par la loi Chouffet, la coexistence des deux appellations est supprimée au bénéfice de l'appellation contrôlée. Et comme celle-ci nous paraît offrir les plus grands avantages, la question des Corbières et Minervois devrait être examinée à nouveau. C'est le moment ou jamais. Car pour éviter à nos vins des tarifs douaniers prohibitifs, deux moyens seulement s'offrent à nous :

Ou bien conserver l'appellation simple. Dans ce cas, il faudrait augmenter sensiblement la prime à l'exportation pour réduire suffisamment le prix à l'exportation. Il en résultera une charge pour la collectivité se traduisant finalement par une diminution de notre fortune nationale.

Ou bien donner à nos vins l'appellation contrôlée. Plus de surprime et tout de même une exportation facilitée sans surcharge pour la collectivité ; par conséquent une amélioration continue de notre balance commerciale. Cette solution sauvegarderait en outre toute la production de nos crus audois.

Pour terminer, un mot sur nos vins de liqueur. De la même façon qu'il est dit arbitrairement que la Blanquette ne peut pas se comparer au Champagne, on croit que l'Aude ne peut pas produire des vins de liqueur. Et pourtant de quelles faveurs n'ont-ils pas bénéficié au cours des âges ? Ceux de nos jours sont si remarquables qu'on les accepte bien volontiers dans des appellations étrangères au département. En application du décret du 30 juillet 1935,

j'avais essayé de définir le vin doux naturel des Corbières. Mais on m'a appris depuis que j'ignorais tout de la vinification des vins doux naturels. On était sans doute dans le vrai puisqu'un dernier décret-loi impose dans toute circonstance une affusion d'alcool au moins égale à 5 p. 100. En revanche, je puis bien vous assurer que *les techniques légalisées aujourd'hui sont bien contraires aux pratiques qui ont fait la réputation de tous les vins doux naturels de quelque origine qu'ils soient.*

CONCLUSION

Qu'on veuille bien m'excuser si j'ai retenu si longtemps cet auditoire d'élite, digne d'un meilleur sort.

J'ai conscience d'avoir abusé de votre trop bonne volonté et de ne pas vous avoir dit l'essenteil sur nos bons vins de l'Aude. Considérez ceci comme un schéma sur lequel toutes les bonnes volontés pourront ajouter de précieux compléments. Alors seulement nous aurons rendu véritablement hommage à nos vins de l'Aude, dont le vignoble est à l'origine de bien des vignobles de France.

Vous avez vu l'évolution des crus les plus variés et remarquables depuis les temps anciens jusqu'à nos jours ; vous les avez vus se maintenir, s'améliorer malgré les vicissitudes les plus diverses et les épreuves les plus dures. Mais personne n'a songé à servir nos vins sur la table des princes. Personne ne s'est alors suffisamment préoccupé de propagande. Aussi les initiatives les plus heureuses, telles que l'amélioration qualitative du vignoble limouxin, ne devaient pas produire toutes les répercussions heureuses qu'on était en droit d'en attendre. Mais on a vu aussi avec quelle facilité les enseignements du passé étaient, après chaque crise, singulièrement oubliés.

Les crus si divers des pays et montagnes des Corbières et du Minervois ont bien tardé à se grouper sous ces noms génériques. C'est qu'à des titres divers, ils rendaient trop de services aux négociants bordelais et bourguignons.

Quand à la Blanquette, peut-on dire qu'elle entre dans la classe des vins nobles avec toute sa grâce et sa bonté ?

On a vu également l'évolution regrettable de la conception du cru. Ayez, toujours souvenance des 46 cépages entrant dans le vin rouge de Limoux, des mélanges réalisant les crus de Narbonne, des deux qualités de Blanquette. Alors comprenons bien que les conceptions de vins de pays et de vins de coupage doivent être réformées. Que les producteurs et négociants voient là, non plus un sujet de discorde, mais la base indispensable sur laquelle doivent s'établir les types de nos vins de l'Aude, que leur union soit le ciment indispensable à cette élaboration nouvelle que serait la charte des vins de l'Aude. Alors il sera facile de faire mieux connaître nos vins et nos crus pour le mieux-être de nos populations.

Une propagande active, intelligente et opérante non seulement en France mais à l'étranger y aidera. Mais il faut, pour cela aussi, harmoniser notre économie viticole en précisant les attributions respectives de nos viticultures méridionale,

et coloniale de manière à supprimer toute concurrence ; il faut aussi situer notre viticulture ainsi organisée à la place exceptionnelle qui lui revient naturellement dans notre économie nationale d'abord, dans l'économie mondiale ensuite.

Il faut donc que la législation viticole soit établie, non plus seulement en fonction de nos besoins nationaux, mais aussi en tenant compte des possibilités réelles d'une exportation qui pourrait être si prospère. On oublie trop en France que *quelque grande que soit l'importance de la vigne dans notre économie sociale, l'étude de ses rapports avec cette économie est encore à faire.* Tour à tour, objet de faveur ou de mépris sans que jamais peut-être ni l'un ni l'autre de ces sentiments ait été suffisamment justifié, on a vu la viticulture honorée, encouragée ou proscrite et taillée à merci.

Cela ne doit plus être.

Au travail donc, pour améliorer encore la qualité des vins de notre terre d'Aude. Au travail encore pour mieux faire connaître leur excellence et leur infinie variété. Que cette belle couronne s'offre éblouissante et suave aux yeux étonnés des profanes ; que, ravis, ils aient le désir de la connaître dans ses moindres détails. Ils comprendront alors ce pieux hommage que nous avons voulu rendre à notre petite patrie, en vous parlant de son fruit le plus précieux, de ce vin tour à tour doré et vermeil, qui, plus que partout ailleurs, est la force de l'entendement, la joie du cœur et la santé du corps.

M. Flanzy,
Directeur de la Station Œnologique de Narbonne.

PROGRAMME DE STABILISATION DU MARCHÉ DES VINS AUX ÉTATS-UNIS

Deux des quatre mesures envisagées par l'Assemblée annuelle de l'Industrie du Vin, qui s'est tenue le 25 février, sont près d'être réalisées.

Elles visent, d'une part, à réglementer les pratiques commerciales dans cette industrie, et, d'autre part, à créer un Bureau du Commerce loyal qui poursuivra ceux qui vendent en Californie à des prix inférieurs au prix de revient.

La première mesure est basée d'abord sur l'approbation, par le Comité des Vingt-Sept, des bases d'un Code des règles des pratiques commerciales, puis sur le vœu émis par l'Institut du Vin, de voir se tenir au plus tôt à San-Francisco une Conférence des pratiques commerciales. Celle-ci, d'après des informations de Washington, pourrait avoir lieu en mai. Ces règles pourraient donc entrer en vigueur l'été prochain et auraient pour effet d'éliminer nombre de « filouteries » qui ont affaibli le marché en vin au cours des trois dernières années.

La deuxième mesure (Établissement d'un bureau du Commerce loyal), est également en progrès. On envisage une enquête (la première de ce genre en Californie) sur le coût de production. Quand il aura été déterminé pour différents vins et différentes régions, les premières poursuites seront engagées contre ceux qui détruisent les prix en les avilissant.

Quant aux troisième et quatrième phases du programme (elles concernent

la publicité et le vieillissement), elles ne pourront être discutées en détail que quand les travaux du Comité seront plus avancés.

Ce Comité décida sagement, lors de sa première réunion, de ne préconiser que des mesures strictement légales en vue d'assurer une réelle contrainte. Il se rend compte qu'il est impossible de prohiber les pratiques déloyales tant qu'on n'aura pas contraint ceux (une minorité) qui les emploient à les abandonner ; de même, on ne peut proscrire la vente au-dessous du coût de production, tant que certains pourront continuer à agir ainsi ; de même, enfin, aucune vinerie ne peut contribuer à la publicité en faveur de l'industrie, si quelques concurrents peuvent éluder cette contribution, en réalisant ainsi automatiquement un avantage pécuniaire. Il faut qu'il y ait unanimité.

L'élimination de certaines pratiques déloyales ne peut pas, seule, guérir les maux de l'industrie, mais chaque genre de « filouterie » qui sera amoindri ou éliminé contribuera à revigorer le marché et à supprimer des obstacles au succès d'autres parties du programme.

L'amoindrissement ou l'élimination des funestes ventes au-dessous du prix de revient en Californie sera un autre facteur bienfaisant. Dans les dernières années un « dumping », délibéré du vin en Californie a démoralisé nos plus grands marchés et, corrélativement, en a affaibli d'autres.

Une publicité effective augmentera la consommation en vin et établira de plus saines relations entre l'offre et la demande, mais, à moins de maintenir un meilleur équilibre entre la quantité de vin consommée et la quantité mise en vente, il y a peu à attendre d'aucune autre mesure de stabilisation.

Le programme de vieillissement se heurte à deux autres faiblesses fondamentales qui doivent être réduites pour qu'on puisse retirer tout le bénéfice des pratiques commerciales améliorées, des poursuites contre les ventes néfastes au-dessous du prix de revient et de la publicité. Ces faiblesses sont, d'une part, la pratique malsaine de vendre des vins nouveaux au moment des fêtes et, d'autre part, de mettre en vente au même moment toutes sortes de vins en stock, vieux ou jeunes. Si l'on doit continuer à tolérer que certaines vineries mettent sur le marché du vin ayant à peine fini de fermenter, il n'est guère utile d'essayer de faire aux produits de Californie une réputation de haute qualité.

Tandis que chacun sait que la plus grande partie du vin produit dans le monde est consommée avant d'avoir un an d'âge, personne ne prétendra que du vin sec puisse être transféré de la cuve de fermentation dans le car-citerne ou que du Xérès puisse être embarqué alors qu'il est à peine sorti de la chaudière. Cela ne veut pas dire que beaucoup de vins de Californie soient vendus nouveaux ; au contraire, il est notoire qu'aujourd'hui la qualité moyenne des vins commerciaux de Californie égale ou dépasse celle des années de la Prohibition. Mais on ne peut davantage nier que quelques vins de Californie, mis sur le marché pendant les fêtes, ne soient inférieurs, qu'ils fassent beaucoup de mal à l'industrie à l'heure actuelle et qu'ils ne lui en fassent dans les temps à venir. Il faut que l'industrie du vin se pénètre bien de cette idée qu'elle doit avoir des reports considérables sans pour cela affaiblir le marché. C'est là un handicap que n'ont pas d'autres industries qui, au contraire, sont d'autant plus florissantes qu'elles produisent seulement à peu près ce qui est consommé, car leurs produits

s'altèrent en vieillissant, tandis que le vin, lui, s'améliore. Le problème est donc d'empêcher les « reports » de démoraliser le marché.

Avant la Prohibition, les stocks mis à vieillir étaient considérés comme des produits non finis, et l'Association vinicole de Californie, entre autres, retenait des stocks considérables qui vieillissaient. Aujourd'hui, bien des vineries ont des stocks considérables en train de vieillir, mais rien ne garantit au commerce que ces stocks sont vraiment tenus en dehors du marché et ne sont pas mis en vente. L'un des buts des programmes de vieillissement actuellement discutés est donc de rassurer le commerce et l'industrie à ce sujet.

Les détails de ces programmes de publicité et de vieillissement sont actuellement mis au point par le Comité de stabilisation sous la présidence de J. V. Bave, de Lodi. L'industrie en espère beaucoup, et nul doute que le programme finalement arrêté sera cordialement soutenu par tous les producteurs Californiens.

Harry A. CADDOW.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
R. DE SAINT-CHARLES : Le vignoble beaujolais
Georges BORD : Région des grands vins blancs de Bordeaux
Jacques PRIEUR : La Gazette de Bourgogne
Sucrage des moûts aptes à produire des vins blancs ou rouges à appellation contrôlée en Gironde et en Dordogne
La réglementation du commerce des jus de fruits et légumes
Les producteurs de jus de fruits français
Exposition générale d'automne de la Société Nationale d'Horticulture de France

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 20 octobre.

Si l'on excepte quelques cantons de la haute vallée de l'Aude, des Hautes Corbières et des Cévennes, les vendanges sont maintenant dans le domaine du passé dans notre région méridionale.

C'est même aujourd'hui, 20 octobre, qu'expirent, dans la première zone de l'Hérault, les délais prévus pour les déclarations de récolte. On sait que ces délais s'étendent jusqu'au 31 octobre pour la seconde zone de l'Hérault, du 30 octobre au 10 novembre pour l'Aude, au 10 novembre pour le Gard et du 4 au 25 novembre pour les Pyrénées-Orientales.

Les dernières vendanges ont bénéficié d'un temps idéal, avec vent du Nord et température assez élevée. La qualité des derniers vins récoltés promet donc d'être bien meilleure que ce que l'on craignait au moment des pluies. La moisissure a disparu, la richesse en sucre s'est notablement relevée et les vignerons, qui n'y croyaient plus guère, ont eu l'heureuse surprise de constater une sensible amélioration du degré alcoolique, qui viendra compenser, au moins en partie, les déficiences dont ils se plaignaient.

Ailleurs, les pressurages se terminent et, en quelques endroits, on procède à l'unification des cuves. Opération d'utilité controversée. Si, en effet, elle permet de remonter le degré des petits vins et de les sauver, au besoin, de la chaudière, elle abaisse d'autant celui des produits les plus alcooliques, qui font déjà prime sur le marché. En principe, un vigneron a généralement intérêt à

disposer d'une certaine gamme de degrés dans sa cave, pour s'adapter le mieux possible aux conditions changeantes du marché et être en mesure de fournir les qualités les plus demandées.

Cette année, il est bien probable que ce seront les meilleurs degrés qui retiendront l'attention du commerce et par là il faut entendre les 10°5 à 11°5. Au-dessus, la production est des plus restreintes, tandis qu'au-dessous se trouve la plus grande partie de la récolte. Il y en a même une certaine fraction au-dessous du degré minimum, mais les conditions dans lesquelles les vendanges se sont terminées en bien des cantons permettent d'espérer que cette fraction ne sera pas aussi importante qu'on l'avait craint un moment.

Cette question du degré minimum continue à préoccuper les esprits. Des controverses, d'ailleurs inutiles, se sont engagées entre partisans et adversaires de l'abaissement. Le service de la répression des fraudes a communiqué une note exposant qu'aucune suite ne pourra être donnée aux réclamations avant que soient connus les résultats de l'enquête entreprise dans toutes les régions sur la composition des moûts. La Confédération Générale des Vignerons a cru devoir insister sur la nécessité de respecter, dans cette affaire, les principes du statut viticole et d'éviter toute mesure locale et partielle qui pourrait être interprétée comme une faveur ou une injustice.

On s'accorde en effet à reconnaître que si l'on donnait satisfaction à toutes les demandes, tous les vins pourraient être expédiés à la consommation. Or, la caractéristique essentielle de la réglementation du degré minimum est précisément l'interdiction du marché de la consommation aux vins trop faibles en alcool. Céder sur ce point équivaut à rendre cette réglementation inutile.

Il n'en reste pas moins que les conditions exceptionnelles de l'année exigent que les possibilités d'abaissement expressément prévues par la législation soient utilisées et tout permet de croire qu'elles le seront.

En attendant, la distillation des marcs étant à peu près terminée dans notre région narbonnaise, on va entreprendre celle des lies claires et des vins, soit pour le marché libre, soit pour satisfaire aux prestations. C'est ainsi que la distillerie coopérative de Narbonne commencera ces opérations à dater du 3 novembre.

A propos de distillation obligatoire, on fait observer, avec juste raison, qu'elle permettra d'éliminer une quantité importante de vins à petits degrés et notamment tous ceux qui ne feront pas le degré minimum. Contrairement à une opinion récemment exprimée, ce ne sont pas les vins à degrés élevés qui sont sacrifiés par la distillation obligatoire. Les producteurs de ces vins ont recours à l'opération avantageuse du transfert. Pour effectuer leurs prestations, ils achètent des petits vins qui leur reviennent moins cher au degré ou plus simplement des alcools débloquants qu'ils ont payés, l'an dernier, sur la base de 13 francs, le degré, alors qu'ils ont vendu leurs vins à 15 francs.

Toutes ces opérations permettront de libérer le marché de ses excédents. Le vigneron le sait bien et c'est pourquoi il garde toute sa confiance dans l'avenir des cours.

Ces temps derniers, gênés parfois par l'insuffisance de logement, ou dans l'obligation d'alimenter leur trésorerie, des producteurs ont dû lâcher un peu

la main sur le chapitre des prix. Le commerce en a profité pour se réapprovisionner dans de bonnes conditions.

Des lots assez importants ont ainsi été cédés au prix de 14 fr. 75 à 15 francs le degré pour des vins de 8°5 à 9° de qualité courante, les produits laissant un peu à désirer descendant même à 14 fr. 50 en retiraison immédiate. Toutefois les vins de 9° à 9°5, plus favorisés, se traitaient entre 15 fr. 50 et 15 fr. 75.

Depuis le début de la semaine la tendance s'est très sensiblement raffermie. La demande du commerce, qui paraissait diminuer d'intensité, s'est ranimée et a facilement absorbé les offres de la propriété.

Nous avons eu connaissance d'affaires assez nombreuses, traitées à 16 fr. le degré pour des vins nouveaux de 10° de belle facture. Des 10°2 ont été payés 162 francs l'hecto. A noter que ces 10° tiennent aujourd'hui le sommet de la cote, ce sont les « hauts degrés » de ce début de campagne.

Les 8°5 valent facilement 15 fr. 25 le degré et les 9°, 15 fr. 50. Ce dernier cours a d'ailleurs été, officiellement, constaté mardi à Montpellier, par la Commission paritaire spéciale, prévue par le décret qui a libéré la première tranche de la récolte 1938. On ne pense guère que cette constatation entraînera la libération de la seconde tranche, libération qui n'a pas de caractère obligatoire, même lorsque les 9° sont à 15 fr. 50.

La campagne des sous-marcs, dans notre région narbonnaise, est pratiquement terminée et les vignerons tiennent leurs prétentions pour les vins logés, la plupart déclinant les offres qui n'atteignent pas 15 fr. 50 le degré. Il faut en effet tenir compte qu'à ce prix un vin de 9° ne vaut que 139 fr. 50 l'hectolitre, alors que les vins vieux de même degré se payaient encore le mois dernier 160 à 165 francs !

Les vins vieux sont devenus introuvables et se paient au prix de l'or. Un 10°7 vient d'être vendu 182 francs l'hectolitre.

Quelques vendeurs à découvert, obligés de se racheter, ont également contribué au raffermissement de la tendance.

Celle-ci semble donc n'avoir pas été défavorablement impressionnée par la publication du mouvement des vins de septembre, qui a fait apparaître, pour ce mois, une consommation taxée de 4.103.766 hectos dans la Métropole, au lieu de 4.416.528 en septembre 1937. La diminution peut être mise au compte des événements tragiques du moment et du retard de la récolte, qui ont incité maints intéressés à reporter leurs approvisionnements. On doit noter toutefois, avec une certaine satisfaction, que, sur ce chapitre, septembre a accusé un progrès sur août, mois qui n'avait fait ressortir que 4.029.260 hectos de consommation taxée.

Les sorties de la propriété, vu le décalage des vendanges, n'ont atteint en France que 2.381.542 hectos en septembre au lieu de 3.245.093 en septembre 1937. Par contre, la propriété algérienne a livré 2.978.768 hectos au lieu de 1.391.748 l'an dernier.

A noter que le stock commercial s'est accru d'une cinquantaine de milliers d'hectos en France, passant, d'août à septembre, de 10.461.149 hectos à 10.510.830. En Algérie, on a constaté le gonflement habituel, le stock de 967.510 hectos à fin août étant porté à 2.498.475 hectos à fin septembre.

R. C.

Le vignoble beaujolais

Au printemps, le Beaujolais a subi de grands dégâts. Nous avons enregistré —9° fin avril. D'autre part, si les jeunes vignes avaient beaucoup souffert de la gelée, les vieilles vignes, ayant poussé plus tard sur les hauts coteaux, promettaient une récolte très abondante. Il faut distinguer le Bas-Beaujolais et le Haut-Beaujolais. D'un côté, c'est la région vallée de la Saône, de l'autre ce sont les coteaux au sol silico-granitique. Dans la région de la vallée de la Saône, les dégâts de la gelée ont été très importants aussi bien dans les jeunes plantations que dans les anciennes. De nos côtés (les coteaux), malgré la gelée, la sortie des raisins étant très abondante, nous espérions une belle récolte. Mais le 6 août, un orage de grêle de grande violence a beaucoup diminué la récolte. En ce qui me concerne, j'ai des parcelles où les sarments étaient nus comme au mois de décembre. Le bois est meurtri.

Néanmoins, cette année sera « une année jalouse ». Ceux qui n'ont pas souffert de la gelée et qui n'ont pas été touchés par la grêle, ont une belle récolte. Je crois que la production totale du Beaujolais sera sensiblement égale à celle de l'année dernière. Mais je ne pense pas que la teneur alcoolique du vin soit aussi élevée.

R. DE SAINT-CHARLES.

Région des grands vins blancs de Bordeaux

La région dont il s'agit ici, et qui s'étend au sud de Bordeaux, sur une longueur d'environ 40 kilomètres, est séparée par la Garonne et ses alluvions récentes en deux parties nettement distinctes qui ont subi de façon bien différente les intempéries du printemps dernier.

Sur la rive gauche, le vignoble des « Graves » qui s'élève en pente douce jusqu'au massif argilo-calcaire de Sauternes, et qui est orienté vers le Nord-Est a été saccagé par les gelées d'avril et du 2 mai. La sortie ultérieure des sous-bourgeons fertiles aurait pu apporter quelque compensation au désastre initial, s'ils n'avaient été en grande partie emportés par la coulure. La récolte des fruits y a été à peu près nulle et celle des raisins y sera extrêmement réduite.

De l'autre côté du fleuve, la rive droite, plus accidentée et mieux protégée contre les abaissements de température, n'a guère souffert que dans la basse plaine ; les coteaux, qui constituent les « Premières Côtes de Bordeaux » et qui bénéficient d'une appellation contrôlée en même temps que les communes de « Loupiac » et de « Sainte-Croix-du-Mont », sont beaucoup mieux traités et comptent sur une bonne année moyenne.

A la veille des vendanges, la vigne se présentait dans les meilleures conditions de santé. Il n'y a pas eu d'invasions cryptogamiques au début de la saison et le feuillage est, à l'heure qu'il est, d'un vert intense : l'attaque rituelle du Mildiou d'arrière-saison n'a atteint que les repousses, supprimées par le dernier rognage.

Les insectes eux-mêmes ont fait trêve. La Cochylis gênée par la sécheresse fait de plus en plus place à l'Eudémis et, malgré la pointe de chaleur excessive du commencement d'août, cette dernière n'a fait qu'une faible et brève apparition au moment de sa deuxième génération. On ne sait trop dans quelle proportion sa multiplication peut avoir été troublée par l'application des insecticides divers ou même par les propriétés insectifuges dont paraissent jouir certains produits utilisés pour rendre les bouillies adhérentes et mouillantes.

Enfin, les orages n'ont été ni fréquents ni bien méchants.

Il est résulté de cette absence d'humidité un certain retard dans la véraison. L'avance constatée à l'époque de la floraison a été finalement perdue et, si la cueillette a commencé du 20 au 25 septembre, c'est en raison de l'invasion rapide du Botrytis, qui s'était à peine montré sur la fin des vendanges de 1937, et qui, cette année, à coïncidé avec la maturité. Dans certains vignobles de la Gironde, son apparition a même été considérée comme prématurée et inquiétante. Elle est due à la précocité des brouillards d'automne.

Il y a eu un moment d'affolement et l'on a envisagé l'opportunité de la chaptalisation, qui n'est pas libre dans le Bordelais, et qui ne peut être autorisée par le Ministre de l'Agriculture qu'après consultation préalable de la Commission interministérielle de la Viticulture. Aux dernières nouvelles, celle-ci vient d'émettre l'avis que l'emploi du sucre pourrait être permis, cette année, dans les vins blancs seulement (1).

Cette autorisation sera inutile pour un certain nombre de « crus » auxquels elle pourrait incontestablement venir en aide ; car le décret créant quelques appellations contrôlées, renchérissant sur l'exception dont la Gironde a été l'objet, stipule — sur la demande même des intéressés — qu'en aucun cas, les vins bénéficiant desdites appellations ne pourront être améliorés, fût-ce par des procédés légaux. On s'explique mal un tel rigorisme.

Quoi qu'il en soit, si les viticulteurs girondins, qui sont habitués à vendanger longuement, ont la patience d'attendre, ils pourraient être heureusement surpris. Les raisins atteints par la pourriture précoce et laissés sur le cep se concentrent normalement et les trois dernières semaines de septembre leur ont été extrêmement favorables.

C'est le mois d'octobre qui va décider — comme tous les ans, du reste — de la qualité de la récolte pendante. Gardons-nous d'anticiper sur les événements.

Commencées avec la crainte d'une mobilisation éventuelle, les vendanges vont désormais se poursuivre dans un état d'esprit allégé. Souhaitons que la paix ne soit pas troublée par les querelles intestines. !

Les affaires ne pouvaient guère se traiter qu'au ralenti, étant données les préoccupations extérieures et la tendance à l'autarchie des nations qui constituaient jadis notre fidèle clientèle. Espérons que l'apaisement actuel redonnera un nouvel élan à l'exportation de nos vins fins.

En attendant, une maison de Paris vient d'enlever quelques lots intéressants de bon « Loupiac » 1937, au prix de 4.000 francs le tonneau bordelais, sans logement. Ce n'est pas le Pérou ; ce n'est même pas l'équivalent des années réussies d'avant 1914 ; mais cela permet de couvrir à peu près les frais d'exploitation et cela nous change de la vente au degré. Il y a donc encore des acheteurs qui tiennent compte de la valeur intrinsèque du vin. Georges BORD.

(1) Voir page 418.

La Gazette de Bourgogne

Rabelais désignait la Vendange sous le titre pittoresque de « Purée Septembrale ».

Les Bourguignons reprendront volontiers ce terme à leur compte. Mais ils donneront au mot « purée » un sens plus moderne, et parlant quantitativement des vendanges de 1938 on les entendra dire « quelle purée ».

Les gelées d'avril et de mai, la coulure à la floraison, ne suffisaient pas à leur bonheur. Ayant tardé à vendanger pour récupérer les avares rayons d'un soleil automnal, ils sont tombés sous les coups redoublés d'averses abondantes. Et en général, quand il verse de l'eau, il ne verse pas de vin ! Ce qui arriva.

Alors, on vit le *Botrytis cinerea* revêtir les raisins de sa pourriture grise. On les touche, une légère fumée s'en dégage, quelques graines tombent, on les dirait atteints d'une tumeur maligne : beaucoup furent touchés.

La guerre menaçante, la pourriture envahissante, que voulez-vous faire ? sinon vendanger. Dès le 1er octobre les bandes de coupeuses et de porteurs se mettent au travail. Les premières courbent l'échine au long des rangs pour en détacher leurs fruits. Les autres bombent le torse dans le parcours de la vigne à la voiture, pour y conduire les paniers lourds de leurs grappes.

Voilà les raisins de 1938 qui, cessant d'être solides, vont devenir liquides. « De vigne en cuve » dit la chanson, et la fermentation chante dans les celliers.

A l'heure où sont écrites ces lignes, rien ne permet de caractériser le vin de 1938. La vigne n'est pas une plante annuelle, et ses produits bénéficient, ou pâtissent de l'atavisme des campagnes précédentes. Dans ces conditions, le métier de prophète ne nourrit pas son homme : abstenons-nous de le pratiquer. A fin novembre, des éléments d'appréciation permettront de porter un jugement certain sur ce nouveau-né, le 1938.

Au point de vue général, nous pouvons maintenant embrasser d'un coup d'œil la saison viticole : de l'hiver à l'automne, que d'eau est passée sous le pont. Deux périodes distinctes, et combien dissemblables, partagent cette période de neuf mois.

Du 15 janvier au 15 mai : beau fixe, soleil quotidien, pas une goutte de pluie. Du 15 mai au 15 octobre, dans la nature se poursuit, comme chez les humains, le règne de l'instabilité. Un jour chaud, un jour froid, vingt-quatre heures de sécheresse, vingt-quatre heures d'humidité, et, compliquant le tout : des nuits froides.

Des raisins soumis à ces variations sur un air connu, gèlent à fin avril et début mai, ensuite ils pleurent à la floraison, c'est la coulure; la maturation est hésitante, prend du retard. On ajourne les vendanges, on temporise, on patiente.

Le 23 septembre, nouvelle lune : celle de septembre avec un décalage de vingt-trois jours sur le mois. Les cœurs renaissent à l'espoir, pendant quatre jours un ciel bleu intense, un soleil de Messidor. « Ca y est, disent les vignerons, on le tient et avec lui la bonne année ». Au cinquième de ce renouveau, tout casse ! les averses sont uni, bi, triquotidiennes.

C'est alors que retentissent les préparatifs de la mobilisation. Les terriens, comme les citadins gagnent leur poste, et comme en 1914 les Femmes françaises s'apprêtent à prendre le gouvernail du Domaine ... Munich ... « Tout est arrangé » disent les uns. « Tout est repoussé » disent les autres, et les hommes restés dans leur foyer, n'ont qu'une hâte : sauver la récolte pendante.

Le travail est rapidement conduit, le résultat quantitatif est maigre. Des vignes donnent de 40 à 50 p. 100 en moins que l'année dernière. Les premières décuvaisons de vins rouges sont par contre encourageantes : vins assez riches en couleur, moins que 1937 ; assez forts en corps, moins qu'en 1937 ; tendres à déguster, bien plus qu'en 1937.

Les 1938 dépasseront de beaucoup, et très nettement, les vins de 1936, peut-être l'avenir les rapprochera-t-il de ceux de 1928. Sans être un millésime mémorable, nous tenons l'année de bonne qualité. C'est un peu comme une Française moyenne, et par les temps qui court, ce n'est pas si mal.

Jacques PRIEUR.

Sucrage des moûts aptes à produire des vins blancs ou rouges à appellation contrôlée en Gironde et en Dordogne

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 4 août 1929 réglementant le sucrage des vins ;

Vu le décret-loi du 30 juillet 1935 instituant une catégorie d'appellations contrôlées ;

Vu les divers décrets définissant les appellations contrôlées ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 4 octobre 1938 pris sur avis conforme de la commission interministérielle de la viticulture en date du 3 octobre 1938 ;

Vu l'avis conforme du comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie en date du 5 octobre 1938,

Arrête :

ARTICLE PREMIER. — Le sucrage en première cuvée autorisé, à titre exceptionnel, pour les vendanges de l'année en cours dans les départements de la Gironde et de la Dordogne par l'arrêté du 3 octobre 1938 en ce qui concerne les moûts aptes à produire des vins blancs, pourra être pratiqué à l'égard des moûts aptes à produire des vins blancs ou rouges à appellation contrôlée, dans ces deux départements, et selon les règles fixées par la législation en vigueur, notamment, pour le calcul du degré minimum avant tout enrichissement.

ART. 2. — Le directeur de la répression des fraudes est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 6 octobre 1938. Henri QUEUILLE.

La réglementation du commerce des jus de fruits et de légumes

L'*Officiel* publie le décret portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, en ce qui concerne des jus de fruits et de légumes. Ce décret a été élaboré après avis des principaux groupements

intéressés. Il répond au désir exprimé par la Commission interministérielle de la viticulture, et par la Commission de coordination en matière viticole à la présidence du Conseil ; il a été approuvé par le Conseil d'Etat.

« La réglementation dont il s'agit paraît urgente et nécessaire, dit notamment le rapport, elle est destinée à compléter les dispositions fiscales prévues par le décret-loi du 1er juin 1938 concernant les jus de fruits et de légumes. Ces dispositions auront pour effet de mettre un terme à des pratiques commerciales regrettables qui faussent le jeu de la concurrence et s'exercent aux dépens de la santé publique. »

Dans les principales dispositions du décret, voici celles de l'article premier. fixant les conditions de la dénomination « jus de fruits ou de légumes » :

Article premier. — La dénomination « jus de fruits » ou « jus de légumes », ou toute autre dénomination contenant ces mots est réservée au produit naturel n'ayant subi aucun commencement de fermentation, que l'on obtient de la pression des fruits ou des légumes frais sains et mûrs. La dénomination « jus » suivie de l'indication d'une espèce de fruits ou de légumes déterminée est réservée aux jus de fruits, de légumes, répondant aux conditions ci-dessus énoncées et provenant exclusivement de l'espèce indiquée.

Les dénominations définies aux paragraphes 1er et 2 du présent article peuvent être accompagnées de l'un des qualificatifs suivants, à l'exclusion de tous autres, et inscrits en caractères identiques :

« Frais », si le jus n'a subi aucun traitement physique ou de stabilisation, notamment filtration, collage, pasteurisation.

« Pur », si le jus n'a subi aucune addition d'un produit quelconque, même si l'emploi de ce produit est expressément autorisé par le présent décret.

« Edulcoré », si le jus de fruits, autre que le jus de raisin, a été additionnée de sucre (saccharose), dans une proportion ne dépassant pas 50 grammes par litre.

« Sucré », si le jus de fruits autre que le jus de raisins a été additionné de sucre (saccharose) dans une proportion supérieure à 50 grammes par litre et inférieure à 100 grammes par litre, à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sucre ajoutée, exprimée en grammes par litre, lorsque celle-ci est supérieure à un gramme par litre.

« Salé, » si le jus de fruits ou de légumes a été additionné de sel (chlorure de sodium), à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sel ajoutée, exprimée en grammes par litre, lorsque celle-ci est supérieure à un gramme par litre.

Les dénominations prévues aux deux premiers paragraphes du présent article peuvent être précédées ou suivies de la mention « sans alcool » et de l'indication de la région d'origine des fruits ou des légumes dont provient le jus.

Ne peuvent être considérés comme jus de fruits ou de légumes propres à la consommation les jus altérés ou ayant subi un commencement de fermentation, même s'ils ont été clarifiés et stabilisés.

L'article 2 énumère les opérations qui ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses.

L'article 3 précise, par contre, les opérations considérées comme une tromperie, au sens de l'article premier de la loi du 1er août 1905.

L'article 4 interdit l'addition d'alcool et de produits chimiques. Les articles suivants fixent les conditions de vente des jus de fruits ou de légumes.

Les producteurs de jus de fruits français

Mercredi prochain, 19 octobre, se tiendra à Paris l'Assemblée générale de l'Union Nationale des Producteurs de Jus de fruits français.

En raison de la publication récente de décrets-lois et de décrets d'Administration Publique, définissant très exactement les caractéristiques des jus de fruits, cette réunion sera très importante ; elle constituera le point de départ d'une vigoureuse offensive en vue d'assainir le marché des jus de fruits, et de le libérer de produits dont la vente, sous le nom de jus de fruits, lui a causé un tort considérable.

A l'ordre du jour de cette Assemblée figure la mise en application intégrale, du statut légal des jus de fruits, tant ce qui concerne le régime fiscal déjà défini par le décret-loi du 1er juin 1938, et qui doit entrer immédiatement en vigueur, qu'en ce qui concerne la répression de la fraude, et la surveillance permanente de la production et de la vente.

Diverses questions seront également étudiées, notamment la recherche de l'application de la législation française aux divers pays producteurs de jus de fruits, la propagande, l'étude de procédés de stabilisation.

Les jus de fruits enfin protégés, vont désormais tous se présenter au public tels que ce dernier les attend, avec toutes les qualités hygiéniques et alimentaires qui ont fait, jusqu'à présent, le principal intérêt qu'on leur porte.

Exposition générale d'automne de la Société nationale d'horticulture de France

Vendredi 28 octobre 1938, à 11 heures, M. le Président de la République inaugurera l'Exposition générale d'Horticulture d'automne, organisée à la *Gare des Invalides* (Quai d'Orsay), par la Société Nationale d'Horticulture de France : Chrysanthèmes, Fruits, Légumes, Plantes de serres et de pleine terre, Dahlias, Orchidées, Rosiers, Arbres fruitiers et d'Ornement, Industries horticoles, Art des Jardins et Beaux-Arts.

Cette fête florale ouvrira les autres jours, de 9 heures à 18 heures et clôturera le dimanche 6 novembre, au soir.

Erratum. — L'article publié dans notre numéro du 1er Septembre :

DOSAGE DE L'OXYMÉTHYLFURFUROL DANS LE VIN DE PORTO

par JOAO CARDOSO BOTHEHO

a été emprunté aux *Annales de Chimie Analytique*. — Nous nous excusons de ne pas en avoir fait mention plus tôt. P. MARSAIS.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9°½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.100 fr. ; Gros plants, 400 à 500 fr. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 50 à 16 fr. 25, Rosés, 15 fr. 75 à 16 fr. 25.

MIDI. — *Nimes (24 Octobre 1938).* — *Cote officielle*, 8°5 à 9°, 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 144 à 165 fr. ; Vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; Blancs, 8°5 à 11°, 144 à 187 fr.

Montpellier (25 Octobre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 9°, 15 à 16 fr. ; Café, 9°5 à 11°, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 9° à 10°, 16 à 16 fr. 50.

Béziers (21 Octobre). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 14 fr. 50 à 15 fr. 50 ; Rosés, 9°5 à 10° : 16 fr. » à 16 fr. 25 ; Blancs, 11° à 12°5 : » fr. à » fr. ».

Minervois (23 Octobre). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (21 Octobre). — Sous marcs de 8°5 à 10°, 15 fr. le degré.

Carcassonne (21 Octobre). — Vins rouges 1938 de 8°5 à 9°, 15 fr. 25 à 14 fr. 50

Narbonne (20 Octobre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10°5, 14 fr. 75 à 15 fr. 50.

Sète (20 Octobre). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. » ; Rosés, 15 fr. 50, à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 25 à 16 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 310 à 311 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Pommes de choix, 300 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1200 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 350 à 480 fr. — Clémentines, 900 à 1.100 fr. — Quetsches, 280 à 350 fr. — Figues, 300 à 600 fr. — Noix fraîches, 400 à 650 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. ; Raisin » fr. ; du midi, blanc, 220 à 230 fr. ; noir 200 à 220 fr. ; Œillade, 300 à 340 fr. ; Muscat, 350 à 600 fr. — Châtaignes, 150 à 220 fr. ; Marrons, 110 à 180 fr. ; Dattes, 650 à 750 fr. ; Coings, 200 à 400 fr.

Choux verts, 25 à 80 fr. — Artichauts, 75 à 175 fr. — Choux-fleurs, 80 à 130 fr. — Oseille, 60 à 180 fr. — Epinards, 60 à 110 fr. — Tomates, 180 à 150 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 550 fr. — Flageolets, 110 à 120 fr. — Carottes, 50 à 150 fr. — Navets, 50 à 125 fr. — Courgettes, 30 à 40 fr. — Aubergines, 50 à 70 fr. — Endives, 350 à 400 fr. — Cèpes, 500 à 800 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Ah! si j'avais...

VOUS qui poursuivez un reve
VOUS qui souhaitez un meilleur destin...
ne laissez pas passer
VOTRE CHANCE
Prenez le
BON BILLET de la

LOTERIE NATIONALE

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° **1**

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. - Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs n^os, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains
Authenticité garantie sur facture.
Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE
MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)
JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)
AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS
Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.
8, boulevard Saint-Martin, 8
R. C. Seine 610-70

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum
Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek
Seul Représentant pour la France,
les Colonies et Protectorats
PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS D'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*

à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

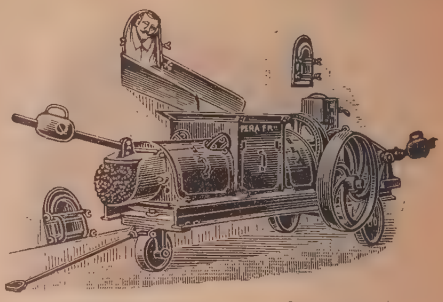
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

PERA FRERES

FLORENSAC Hérault)

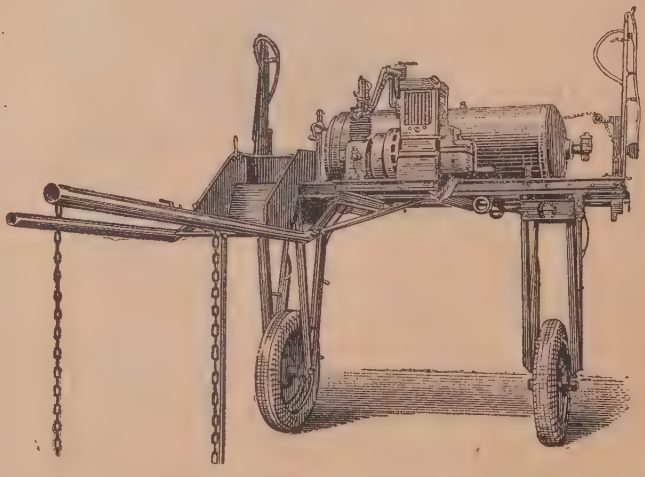
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096 10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...

BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770, 5.276, ETC...

A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

Vignes...

cépages hybrides donnant SANS SULFATAGE vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres Fruitiers, Raisins de Table

ETABLISSEMENTS VITICOLES

Maclet Botton

SPÉCIALISTE

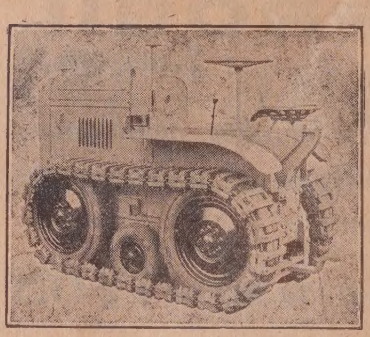
74, ROUTE DE RIOTTIER

VILLEFRANCHE

EN BEAUJOLAIS (RHONE)

BROCHURE CONTRE 2 FRS

VITICULTURE NOUVELLE n° 20



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 12-30

---

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

16, rue de la Baume, Paris-8e

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

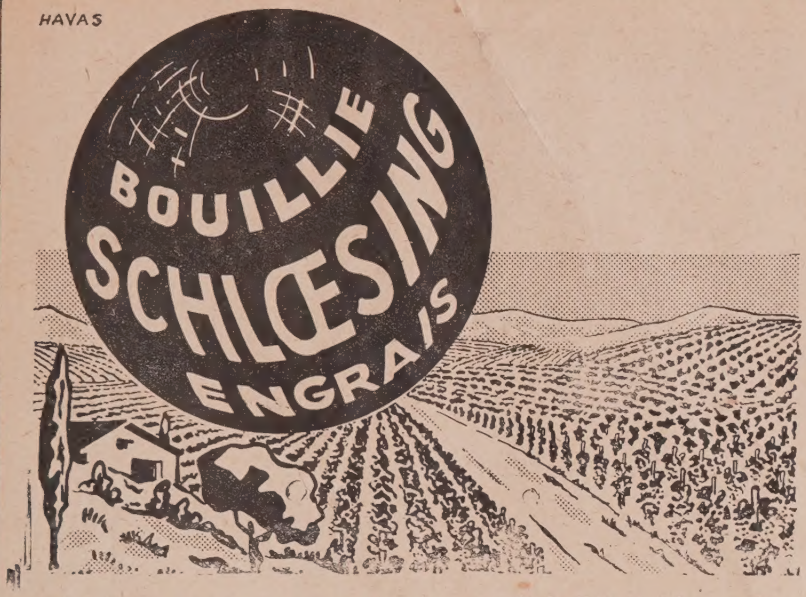
De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE**, Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE. COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES,
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :
Massacrol. Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc.,

---

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

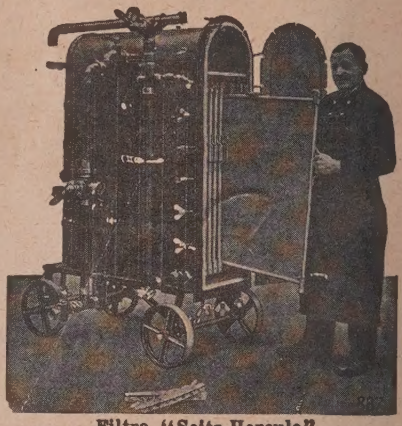
leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.



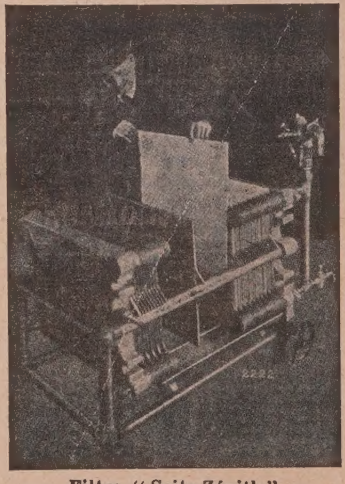
Filtre "Seitz-Hercule"

Les filtres "SEITZ-HERCULE"

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre "SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité .

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON